

BOGENHAUSER HOF

Mittagsmenü KW 20 / 13.05. – 17.05.2024

inklusive kleiner Tagessuppe oder Salat

26.0€

Montag

Rinderfiletspitzen von der Bodensee Färse
Hausgemachte Tagliatelle. Grüner Spargel. Champignons

Dienstag

Gebackener Blumenkohl
Rauchmandeln. Bozner Sauce. Wildkräutersalat

Mittwoch

Risotto von der Eisgerste
Onsen-Ei. Erbsengemüse. Morchelrahmsauce

Donnerstag

Cordon bleu vom Kalb
Kartoffelsalat. Rahmgurkensalat. Preiselbeeren

Freitag

Rauchfleisch Brandade
Ofenkartoffel. Mojo verde. Peperonata-Gemüse

Noch Platz & Zeit für etwas Süßes?

Ein kleines Dessert nach Ihrer Wahl aus unserer Standardkarte

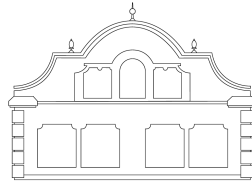
+9.0€

Weinempfehlung der Woche:

2021 Wiener Gemischter Satz „Langteufel Nussberg“

Mayer am Pfarrplatz, Wien

0,1l 10.0 €



BOGENHAUSER HOF

Zum Ankommen

Halbes Dutzend / Dutzend Gillardeau Austern Nr.3 42.0€
wahlweise mit Schalotten Vinaigrette oder Ponzu-Shiso Vinaigrette /84.0€

Imperial "Bogenhauser Hof"-Selektion

Unter Kennern das Nobelste des Noblen. Zugleich ein idealer Einsteiger-Kaviar. Seine prallen und großkörnigen Rogen zergehen sanft auf der Zunge und entfalten dabei ihr feines, nussiges Aroma.

10g 28.0€ / 30g 82.0€ / 50g 135.0€ / 125g 325.0€

Ossetra Kaviar

Kleineres Korn, dafür wunderbar nussig im Geschmack und mit einem prächtigen Farbenspiel. Am Gaumen entwickelt dieser Kaviar eine wunderbare Cremigkeit.

10g 32.0€ / 30g 94.0€ / 50g 148.0€ / 125g 349.0€

Salate & Vorspeisen

Knackiger Marktsalat

Eingemachtes Frühlingsgemüse. Spicy Cashewnüsse. Petersilien Vinaigrette 10.5€

+ gegrillte Rotgarnelen & Bärlauchpesto +16.0€

+ karamellisierter Ziegenkäse. Früchte Chutney & Thymianhonig +12.0€

+ Steirisches Backhendl. Kürbiskern Mayonnaise & Preiselbeeren +16.0€

Lachsforelle - Sashimi

Eingelegter Rettich. Physalis. Japanische Vinaigrette 24.0€

Tatar vom Büffel

Bärlauch Mojo verde. Weißer Spargel. Kanarische Kartoffeln & Forellenkaviar 28.0€

+10g Imperial-Kaviar „Bogenhauser Hof“- Selektion +26.0€

+30g Imperial-Kaviar „Bogenhauser Hof“- Selektion +74.0€

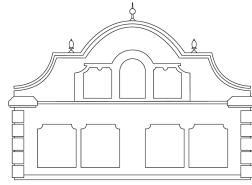
Suppen & Zwischengänge

Spargelcrèmesuppe

Schrobenhausener Spargel. Kerbel Gremolata. Croûtons 18.0€

Hummerschaumsuppe

Cognac. Crème double. Piment d'Espelette 22.0€



BOGENHAUSER HOF

Hauptgänge

Bärlauch Schupfnudeln

Rocchetta vom Tölzer Kasladen. Gepickelte Honigtomaten. Bergamotte

28.0€

Saibling vom Gutshof Polting

Gegrillter Kopfsalat. Petersilienwurzel. Yuzu-Spinat Velouté

42.0€

Rinderrücken von der Bodensee Färse

Gegrillter grüner Spargel. Zwiebel-Tarte. Sauce Choron & Pfeffer Jus

54.0€

Wiener Schnitzel "Bogenhauser Hof"

Eingemachte Pilze der Saison & schwarzer Trüffel. Petersilienkartoffeln. Kapern-Zitronen Vinaigrette

44.0€

Wiener Schnitzel

Kartoffel-Radieserl Salat. Preiselbeeren

36.0€

Desserts

Tiroler „Apfelkiachl“

Preiselbeeren. Vanillesauce

16.0€

Buttermilch-Mousse

Eingelegter Rhabarber. Hibiskus Tee. Kandierter Ingwer

16.0€

Hausgemachte Sorbet Variation

12.0€

Käse aus der Alpenregion vom Tölzer Kasladen

Früchtbrot. Feigensenf

20.0€

Für unsere Brotauswahl, Butter und Aufstrich dürfen wir jedem Gast 3.0€ verrechnen

-Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal-